

## BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

### 1.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk *snack bar* substitusi tepung daun kelor berbasis tepung ikan mungkus dilakukan dengan empat perlakuan, terdiri dari F0, F1, F2, dan F3. Perbedaan dari masing-masing perlakuan ialah dengan penambahan tepung daun kelor.
2. Hasil analisis zat gizi pada produk *snack bar* untuk protein tertinggi yaitu F2 17,18%, kadar zat besi tertinggi yaitu F3 26,1636 mg/kg, kadar kalsium tertinggi yaitu F3 0,3343 mg/100 gram, kadar air terendah yaitu F1 8,52% dan kadar abu tertinggi yaitu F3 3,91%.
3. Panelis lebih menyukai *snack bar* F0 dengan rentang nilai median 4,00-5,00 dengan kategori suka-sangat suka. Untuk *snack bar* dengan perlakuan panelis lebih menyukai F1 dengan rentang nilai median 4,00 kategori suka. Didapatkan uji mutu hedonik *snack bar* F0 warna kuning keputihan, aroma amis sangat lemah, rasa manis dan tekstur sedang-renyah. *Snack bar* F1 dengan warna hijau kekuningan, aroma langu lemah, aroma amis lemah, rasa sedang dan tekstur sedang. *Snack bar* F2 dengan warna hijau, aroma langu sedang, aroma amis sedang-sangat lemah, rasa biasa dan tekstur sedang. *Snack bar* F3 dengan warna hijau kecoklatan, aroma langu sedang, aroma amis sedang, rasa pahit dan tekstur sedang.
4. Formula terbaik berdasarkan hasil uji hedonik dan kandungan zat gizi ialah F1 dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 20% dengan kandungan zat gizi *snack bar* terpilih per 100 gram yaitu kadar zat besi 0,0194392 mg, protein sebesar 15,32 gram yang memiliki karakteristik

warna hijau kekuningan, aroma langu lemah, aroma amis lemah, rasa sedang dan tekstur sedang.

## 1.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan bahwa *snack bar* tepung daun kelor berbasis tepung ikan mungkus memiliki kadar zat besi kurang dari batas standar minimum SNI *snack bar*, untuk itu perlu dilakukan percobaan dengan penambahan konsentrasi tepung daun kelor sehingga dapat memenuhi SNI *snack bar*.
2. Dari pengamatan fisik selama 2 minggu pada produk *snack bar* sudah ada perubahan warna , sehingga perlu dilakukan uji mikroba dan umur simpan *snack bar*.
3. Butuh penelitian lanjutan mengenai intervensi langsung terkait dampak positif produk *snack bar* substitusi tepung daun kelor berbasis tepung ikan mungkus kepada remaja putri.
4. Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan dengan menganalisis zat gizi makro dan mikro yang lainnya.

